

# FINGER FOOD



## **BEER BATTERED ONION RINGS**

8pz

Anelli di cipolla dolce interi, tipici dei pub inglesi, avvolti da una croccante pastella alla birra  
Allergeni G

## **BLUE CHEESE**

8pz

Stick ripieni del formaggio tipico che si trova nel Leicestershire in Inghilterra avvolti da una croccante panatura  
Allergeni G L S S- U

## **PORTOBELLO MUSHROOMS**

6pz

Succulenti fettine di funghi Portobello avvolte da una extra-croccante panatura dalla speziatura piccante  
Allergeni G L U C

## **CHICKEN DUMPLINGS**

8pz

Bocconcini di pollo ripieni di salsa chili dolce  
Allergeni G L S S-

## **FINGER MIX**

**2 BEER BATTERED ONION RINGS - 2 BLUE CHEESE**

**2 PORTOBELLO MUSHROOMS - 2 CHICKEN DUMPLINGS**

**SWEET POTATO - BISTRO STYLE FRIES**

Allergeni G L S S- U C

## **SWEET POTATO**

patate fritte dolci tipiche anglosassoni ottime come contorno o per accompagnare una birra

Allergeni - non ci sono allergeni

## **BISTRO STYLE FRIES**

Patate fritte invitanti e abbondanti alla vista e all'assaggio.

Allergeni - non ci sono allergeni



# SIDE DISHES

## UNA SELEZIONI DI CONTORNI



### **COLESLAW SALAD**

Contorno di origine irlandese: insalata di cavolo cappuccio, carote, cipollotto, pepe, limone, prezzemolo, condita con una gustosa salsa a base di yogurt magro, senape, maionese, erba cipollina e salsa Worcestershire.

Allergeni L S U A S C

### **BAKED BEANS**

Immaneabile contorno del mondo anglosassone: cremosi fagioli stufati bianchi in salsa agrodolce.

Allergeni

### **MASHED POTATOES**

Con ogni piatto non può mancare la purea di patate. Fatta con patate fresche e densa come vuole la tradizione.

Allergeni L F

### **BUTTERED SPINACH**

Spinaci al burro. Tradizionale contorno Inglese.

Allergeni L

### **PEAS CREAM**

Piselli spadellati con cipolla, menta piperita, panna. Non c'è piatto che non si sposi con questo contorno.

Allergeni L

### **BAKED POTATOES**

Patate fresche con buccia cotte al forno e successivamente rosolate con burro e rosmarino.

Allergeni L

### **ONION**

Cipolla rossa spadellata e caramellata allo zucchero di canna grezzo

Allergeni

# OH MY BURGER!



*Una selezione dei più famosi Burger che potrete incontrare nei migliori street food Londinesi*

## **BEEF BURGER**

*Lo vuoi doppio? 400gr*

200gr hamburger di manzo irlandese, pane buns, formaggio Whisky cheddar, bacon affumicato inglese, insalata coleslaw, salsa yogurt, cipolla caramellata, pomodoro e uova al tegamino.

Allergeni G U L AS S+ S

## **STEAK BURGER**

150gr tagliata di Skirt Steak di manzo della Cornovaglia, pane buns, salsa smoked baconnaise, formaggio Porter cheddar, lattuga, pomodoro, anelli di cipolla fritti ed erba cipollina.

Allergeni G S+ L U S

## **SALMON BURGER**

150gr di salmone grigliato, pane nero al carbone vegetale, formaggio Red Leicester, lattuga, pomodoro, avocado, noci e salsa lemon curd.

Allergeni G L S F U

## **CHICKEN BURGER**

150gr di petto di pollo fritto, pane nero al carbone vegetale, formaggio Blue Stilton, rucola, pomodoro, mayonnaise sauce, bacon e salsa Worcestershire.

Allergeni G L U AS C S

## **FISH BURGER**

150gr di cuore di merluzzo pastellato e fritto, pane nero al carbone vegetale, formaggio Garlic and Herbs cheddar, salsa tartara, lattuga e pomodoro.

Allergeni G L P U S+ S

**TUTTI SERVITI CON PATATE FRITTE SWEET POTATOES**



## *Sezione dedicata ai vegetariani e non*

### **GREEN CLUB**

sandwich vegetariano con pane tostato, buttered spinach, formaggio garlic and herbs cheddar, cipolla caramellata, lattuga, pomodoro, avocado, noci. Accompagnato da salsa yogurt.

**Vuoi un contorno? Scegli tra i nostri side dish o finger food**

Allergeni G L F C AS U S+

### **GREEN POTATO**

Patata al cartoccio, formaggio al Whisky cheddar, peas cream, baked beans, uovo al tegamino e prezzemolata.

Allergeni L U

### **PLATE OF CHEESE**

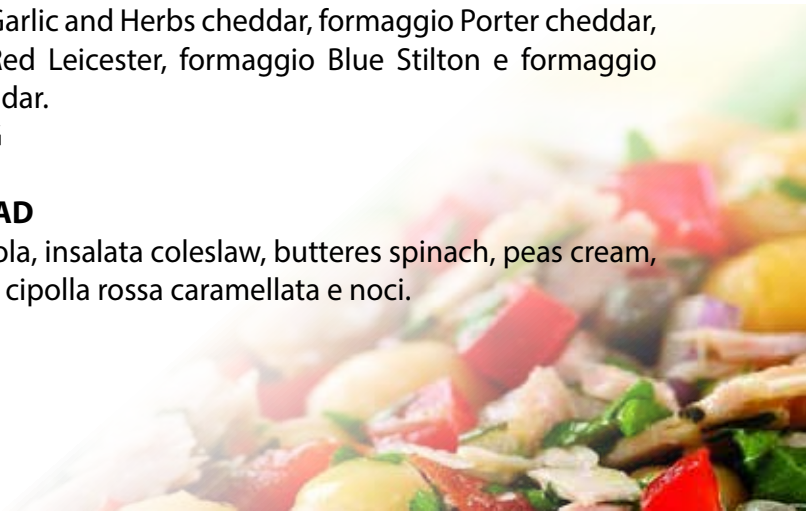
Formaggio Garlic and Herbs cheddar, formaggio Porter cheddar, formaggio Red Leicester, formaggio Blue Stilton e formaggio Whisky cheddar.

Allergeni L G

### **GREEN SALAD**

Lattuga, rucola, insalata coleslaw, butteres spinach, peas cream, pomodorini, cipolla rossa caramellata e noci.

Allergeni L F



# SALAD

## **CORONATION CHICKEN**

Lattuga, rucola, pomodorini, formaggio Porter cheddar, formaggio Red Leicester, bacon inglese grigliato, petto di pollo fritto a cubetti e salsa smokey baconnaise.

Allergeni G L S+ U

## **ROAST BEEF SALAD**

Rucola, carote, cavolo, cappuccio, cipollotto, formaggio Blue Stilton, formaggio Garlic and Herbs cheddar, cipolla rossa caramellata, noci, affettato di roast beef all'inglese e salsa gravy.

Allergeni L F G

## **SALMON SALAD**

Lattuga, rucola, pomodorini, formaggio Whisky cheddar, formaggio Red Leicester, salmone grigliato, avocado e Hollandaise sauce.

Allergeni P L U G



# KIDS MENU

*Menu dedicato ai nostri migliori clienti!*



## **CHICKEN LITTLE**

Petto di pollo pastellato e fritto  
servito con patate fritte bistro style  
Allergeni G L



## **POLDO**

Panino con pane buns, hamburger 200gr di manzo,  
formaggio Red Leicester servito  
con patate fritte bistro style  
Allergeni G L S



## **HOT DOG**

Panino con pane buns, formaggio Red Leicester,  
wurstel grigliato servito con patate fritte bistro style  
Allergeni G L S



# UK PLATE

## *Area Ireland*

weight: from 1,3 kg to 1,6 kg

**La bistecca Tomahawk si ricava dalla parte anteriore della lombata di manzo. Si tratta di un rarissimo taglio di manzo irlandese. La carne è molto aromatica e saporita. Le fibre sottili e la forte marmorizzazione caratterizzano questa carne. Servita intera oppure già scaloppata con gravy sauce.**



La sua forma ricorda lo strumento di offesa in mano agli indiani grazie al lungo osso – trenta centimetri di costola – che viene lasciato intatto.

***Vuoi un contorno? scegli tra i nostri side dish o finger food***

Allergeni G

## *Area: Cornwall*

weight 300gr

**La skirt steak è una bistecca di Lombatello cotta in bassa temperatura e speziata con aromi vari. Viene servita tagliata con gravy sauce, erba cipollina, e anelli di cipolla. Questo è senza dubbio uno dei tagli più saporiti del manzo!**

La skirt steak è una carne molto usata in Cornovaglia. Si consiglia cottura media, o media sangue.

***Vuoi un contorno? Scegli tra i nostri side dish o finger food***

Allergeni G





# UK PLATE



SALMON

## *Area : North East*

**Filetto di salmone di prima scelta grigliato, spennellato con salsa lemon curd e coperto da fette di avocado.**

Questa zona del North East è famosa per la pesca al salmone e per la sua preparazione alla griglia.

***Vuoi un contorno? scegli tra i nostri side dish o finger food***

Allergeni P L U G



**LANCASHIRE  
HOT POT**

## *Area : North East*

**Hot pot, ovvero l'agnello molto caldo, è un piatto di costine di agnello cotte con cipolle, carote e brodo. Una volta ridotto il brodo l'agnello viene ricoperto da patate al forno saltate al burro e rosmarino.**

Piatto nato durante l'industrializzazione quando sia l'uomo che la donna lavoravano per tutto il giorno senza avere il tempo di cucinare. Allora mettevano a fuoco basso la pentola e alla sera, se non trovavano la casa incendiata, avevano il loro hot pot pronto.

Allergeni G S-





# UK PLATE

## FISH AND CHIPS



### *Area: London*

**Filetti di cuore di merluzzo immersi in pastella e fritti, serviti con l'accompagnamento di patate bistro style, peas cream e salsa tartara.**

Nato nel 1600 quando gli Ebrei provenienti da Portogallo e Spagna importarono la ricetta del pesce fritto in Gran Bretagna.  
Allergeni: L P U S+



### *Area : East Midlands*

**Salsicce speziate al sentore di fumo, mashed potatoes, peas cream, onion e salsa gravy**

La parola bangers venne conosciuta durante la seconda guerra mondiale quando, in carenza di carne, le salsicce venivano fatte con alto contenuto di acqua. Così alto che quando si cuocevano alcune scoppiavano. BANG!

Allergeni: G S L F



# UK PLATE

## *Area : East of England*

**Sandwich con pane tostato, mayonnaise sauce, petto di pollo grigliato, Bacon affumicato Inglese, fette di pomodoro, lattuga e avocado. Accompagnato da salsa smokey baconnaise.**

La parola CLUB si dice abbia il seguente significato:

**Chicken, Lattuce Under Bacon.** Questa la base di partenza, poi le ricette si sono evolute nel corso degli anni.

**Vuoi un contorno? scegli tra i nostri side dish o finger food**

Allergeni U L G S+



## *Area: Yorkshire & the Humber*

**Piatto con Roast beef di manzo caldo, cotto in bassa temperatura per 12 ore, tagliato finemente, yorkshire pudding, mashed potatoes, peas cream, baked potatoes e salsa gravy.**

Un piatto rappresentativo delle domeniche o delle feste. Qui ve ne proponiamo una versione che viene usata anche nei giorni feriali.

Allergeni G L U L F S

# CONSIGLIATI COME ANTIPASTO

## *Area: West Midlands*



Si tratta di una torta fragrante e morbida ripiena di macinato di maiale e pancetta che allietterà il palato degli amanti delle torte salate, accompagnato da formaggi tipici anglosassoni, salsa chutney di stagione e pane tostato.

Torta popolare tra le classi inferiori, in particolare i lavoratori agricoli. Da qui la nostra proposta di una variante del Ploughman's Lunch. Il pranzo del contadino.  
Allergeni G U F

## *Area: South west*



Si tratta di un fagottino di pasta brisé (dalla forma ricorda il panzerotto) che racchiude un ripieno di carne di manzo, patate, cipolle, accompagnato da baked beans.

Piatto tipico dei minatori, grazie alla sua treccia di pasta nel brodo i minatori potevano mangiare il cornish con le mani sporche, gettando così via la parte di treccia da dove l'avevano afferrata.

Allergeni G L U

## *Area: Walles*

Proponiamo una variante del classico piatto rarebit gallese. Prepariamo del pane tostato con formaggio cheddar Garlic and Herbs fuso, senape, spinaci, uovo al tegamino con sopra Hollandaise sauce e prezzemolata.

Di coniglio in questa ricetta non c'è proprio nulla!

Questo era un modo umoristico da parte degli inglesi per dire che in Galles non potevano permettersi la carne ma solo pane e formaggio.

Allergeni G L S S+ U



# CONSIGLIATI COME ANTIPASTO



## *Area: South East Of England*

**Patata al cartoccio farcita con pancetta affumicata inglese, formaggio Red Leicester, uovo al tegamino, cipolla rossa caramellata, Hollandaise sauce, pepe e prezzemolo.**

Piatto venduto ancora oggi per strada e nato nella metà dell'800.

*Detto inglese: "No coat, just jacket potatoes"*

Allergeni: L U G

# SCOTCH EGG

## *Area: Scotland*

**Uova alla coque avvolto in uno strato di salsiccia di maiale, manzo e prosciutto cotto speziato con salsa Worcestershire e senape. Impanato, gratinato al forno e fritto.**

Classico cibo da pic nic, la cui ricetta originale è contesa in tutto il Regno Unito. Ma se si chiama uovo alla Scozzese ci sarà un perché?

**Vuoi un contorno? Scegli tra i nostri side dish o finger food.**

Allergeni AS S+ L U G C